

I. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa:

1. Pengaruh perbandingan dan pencampuran tepung ampas kelapa dan tepung ubi ungu berpengaruh nyata terhadap waktu ketahanan kerenyahan dalam susu, kadar air, kadar lemak, kadar serat kasar, aktivitas antioksidan, karbohidrat, aroma dan rasa. Pengaruh perbandingan dan pencampuran tepung ampas kelapa dan tepung ubi ungu tidak berpengaruh terhadap kadar abu, protein, asam lemak bebas, warna, dan tekstur.
2. Perlakuan terbaik flakes terdapat pada perlakuan B dengan perbandingan tepung ampas kelapa dan tepung ubi ungu (10:90) dimana meliputi penilaian terhadap warna 3,55, aroma 3,4, rasa 3,6 dan tekstur 3,65. Berdasarkan analisis fisik dan kimia flakes dengan perlakuan B memiliki waktu ketahanan kerenyahan dalam susu 3,3 menit, kadar air 2,7 %, kadar abu 2,8%, protein 2,31%, lemak 11%, karbohidrat 81,06%, serat 2,8%, aktivitas antioksidan 57,57 % dan asam lemak bebas sebesar 0,36%.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang dilakukan disarankan untuk:

1. Mengingat rendahnya kadar protein yang diperoleh pada penelitian ini maka peneliti menyarankan untuk menambahkan bahan tambahan makanan yang kaya akan protein.
2. Peneliti disarankan melanjutkan penelitian untuk mengetahui umur simpan dari flakes tepung ampas kelapa dan tepung ubi ungu.